



遊学の森たより

◇12月の遊学の森の様子◇



12月中旬の高丸山です。今年は雪の日が多く、この日も高丸山では雪が見られました。



霜柱がありました。昔は町中でも見られたそうですが、最近は珍しくなりました。



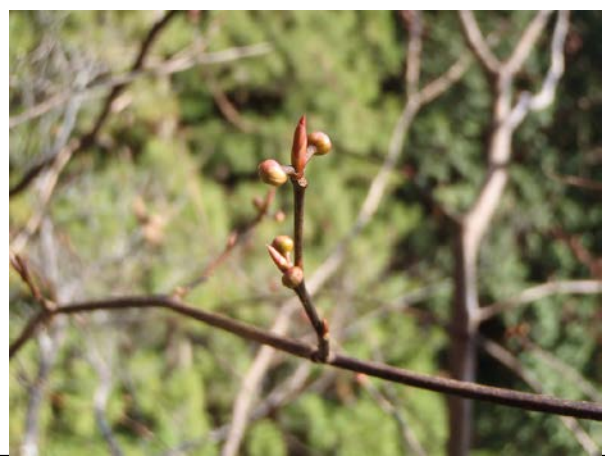
遊学の森の作業道も、北側斜面では雪が残っています。たくさんは積もっていないのですが。



南側斜面は、きれいに雪が解けていました。いやあ、お日様の力は偉大です。



あ、赤い実。と今の時期目立ちます。鳥たちの大切な冬の食べ物です。サルトリイバラの実。



木たちも山の厳しい冬の後を見越して、花芽と葉芽がすでにあります。クロモジの芽です。

■森づくり作業・管理レポート

●みんなの森づくり日記 12月1日～12月20日

活動内容	活動日	活動団体	被害箇所	作業内容
獣害被害防除ネット修復	12月3日 12月15日	かみかつ里山倶楽部事務局	20カ所 6カ所	<p>森づくり区画の外周に張られた、獣害被害防止ネットの補修状況です。</p> <p>創造の森、遊学の森のネット被害が多発しました。ネットの網をかみ切られたり、網の下をくぐられたりといういろいろです。これから本格的な雪の季節ですが、足跡もよく見られています。今後どうなるか、要注意です。</p>



見回り道に動物の足跡あり

■トピックス

●「森づくりとジビエ料理体験」を行いました

高丸山の自然林をはじめとする、徳島県内の山々で、主にニホンジカによる植物の食害が多発しています。この対処として、高丸山の森づくりゾーンのようにネットを張ったり、植樹した苗木をガードするカバーを付けたりしていますが、捕獲して数を減らしていくということがとても大切です。とはいえ、ただ捕獲するのではなく、そのあとの肉を利用するというのも、倫理的にも、資源活用としても大切です。今回、ふれあい館では、シカ肉やシシ肉を使った料理実習を行い、野生獣肉に対する偏見を少なくするための活動を行いました。

メニューは、シカ肉を使ったソーセージ作り、シカ肉の竜田揚げ、燻製作りなどでした。参加者全員で調理し、肉の特性、料理の仕方などを学びました。



シカ肉と、シシ肉の合挽きソーセージです。うまくなりました。



シカ肉って筋が多いんだなあ～と言いながら、丁寧に取っていきます。



竜田揚げ制作中。味付けは普通の竜田揚げと変わりません。でも臭みは抜けました

●高丸山の道情報

高丸山への道情報ですが、12月23日現在、八重地集落までの道は問題なく走行できます。そこから高丸山までの道では、一カ所だけ凍結している所があります。また、高丸山登山口へ向かう、町道に入ると、右の写真のように路面凍結している所が多々あります。

今年は特に寒くなるのが早い上に、雪も降りそうです。高丸山方面に行かなくてはいけない場合は、冬用タイヤと、4駆の車両を準備ください。また定期的に千年の森のHPブログで道情報をアップいたします。



千年の森ふれあい館（指定管理者：一般社団法人かみかつ里山倶楽部）

〒771-4502 上勝町旭中村 66-1 TEL 0885-44-6680 FAX 0885-44-6681

E-mail sennennomori@quolia.ne.jp ※本便りは、千年の森HPにフルカラーでアップ中です。

(かみかつ里山倶楽部)